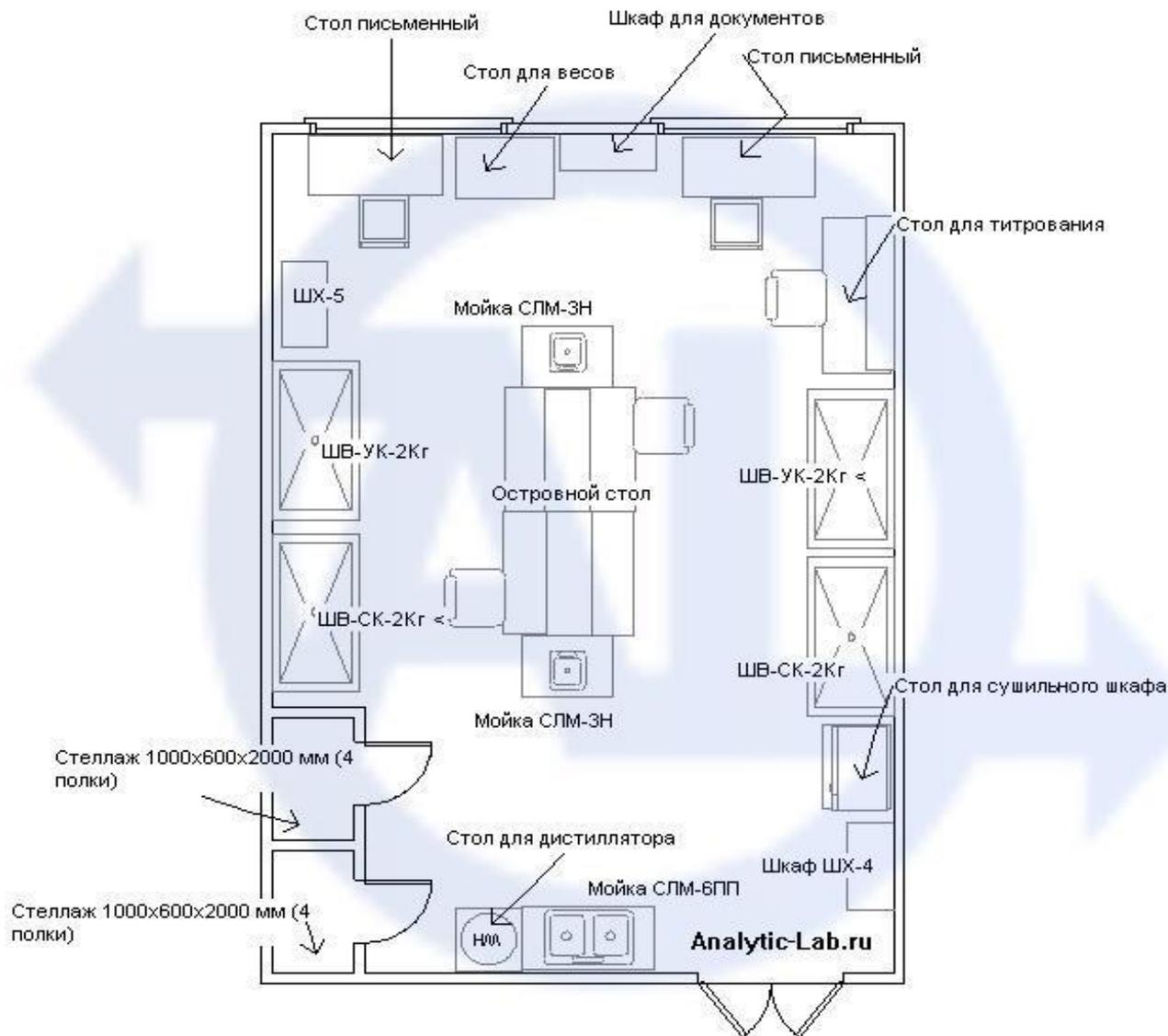
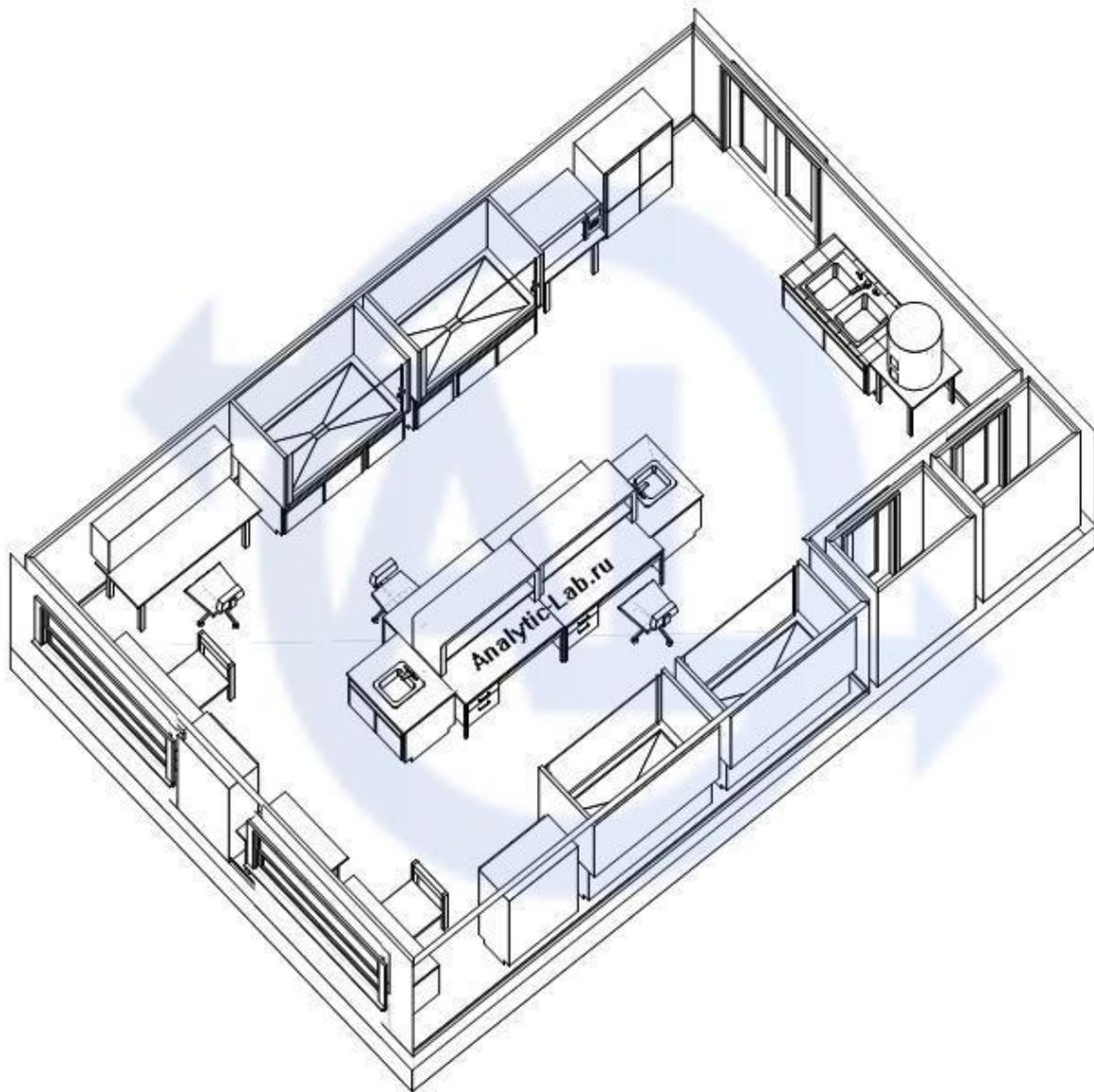


Испытательное и измерительное оборудование в пищевой промышленности

Оснащение пищевых лабораторий



Оснащение пищевых лабораторий



Спецификация (примерный перечень) оборудование производственной лаборатории:

Назначение	Наименование
Определение влажности муки, сырья, теста, готовой продукции	Влагомер «ЭЛВИЗ 2»
Определение качества клейковины муки	Прибор для определения деформации клейковины ИДК
	Установка для отмывки клейковины МОК
Определение автолитической активности	Прибор для определения числа падения ПЧП или «Амилотест»
Определение инвертного сахара. Определение жира.	Рефрактометр
Взвешивание	Весы электронные
Определение кислотности	Установка для титрования

Примерная тематика:

- Оснащение лаборатории птицефабрики
- Оснащение лаборатории хлебопекарни
- Оснащение лаборатории кондитерского производства
- Оснащение лаборатории молочного завода
- Оснащение лаборатории мясокомбината
- Оснащение лаборатории сахарного завода
- Оснащение лаборатории консервного завода
- Оснащение лаборатории молочно консервного завода
- Оснащение лаборатории спиртового завода
- Оснащение лаборатории макаронного производства

Гигрометр точки росы Ива-6БМ предназначен для измерения относительной влажности и температуры воздуха в жилых, складских и производственных помещениях, в свободной атмосфере, а также для измерения влагосодержания неагрессивных технологических газов.

- Технические характеристики Ива-6БМ:
 - Диапазон измерений: относительной влажности, % 0...98
 - температуры с преобразователем °C 0...+60
 - Основная абсолютная погрешность измерения относительной влажности с преобразователем, % ±3
 - Абсолютная погрешность измерения температуры, от -40 до 0° C, ±1
- Габаритные размеры блока индикации, мм (не более): 48x96x102

